MOLDE PARA GOFRES

PIASTRA PER WAFER

(ES) **Gofrera**
Instrucciones de uso

(IT) (MT) **Piastra per wafer**
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT) **Waffle Iron**
Operating instructions

(DE) (AT) **Waffeleisen**
Bedienungsanleitung

1
max.
min.
2
3

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH1105-09/07-V1

Molde para gofres KH 1105

1. Finalidad de uso

Este aparato está previsto para la preparación de gofres y para el uso privado. No está previsto para la preparación de otros alimentos ni para su uso en ámbitos comerciales o industriales.

2. Datos técnicos

Tensión: 220-240 V / ~ 50 Hz
Consumo de potencia: 1200 W

3. Volumen de suministro

- Molde para gofres
- Manual de instrucciones
- Cuaderno de recetas

4. Descripción del aparato

❶ Botón regulador
❷ Lamparilla de servicio (roja / verde)
❸ Asa

5. Indicaciones de seguridad ⚠

Para evitar riesgo de muerte por descarga eléctrica:

- Asegúrese de que el aparato no entre nunca en contacto con el agua tras que la clavija de red esté conectada a la base de enchufe. Especialmente si lo utiliza en una cocina, cerca del fregadero.
- Preste atención de que el cable de red no se moje o entre en contacto con humedad durante el servicio. Tiéndalo de modo que no se pueda aplastar o dañar de alguna forma. En caso de averiarse la clavija o el cable de red, encargue su reparación de forma inmediata a un técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos innecesarios.
- Retire después del uso siempre la clavija de la base de enchufe. No es suficiente con desconectar ya que mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe, le sigue llegando tensión de red al aparato.

Para evitar riesgos de incendios y de lesiones:

- Las piezas del aparato pueden calen- tarse durante el funcionamiento, por eso sujételo sólo por el asa. El botón regulador también puede calentarse después de un tiempo de servicio prolongado por ello es aconsejable que utilice manoplas de cocina.
- ¡Las pastas pueden quemarse! Por ello no coloque nunca el aparato debajo de objetos incendiables, sobretodo no debajo de cortinas incendiables.
- No deje funcionar nunca el aparato sin vigilancia.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente. Explique el aparato y los peligros derivados del mismo a los niños para que no jueguen con él.
- Al abrir la tapadera puede desprenderse vapor muy caliente. Por eso lleve manoplas de cocina al abrirla.

6. Preparar el molde para gofres

Antes de poner el aparato en funcionamiento, cerciórese de que ...
el aparato y la clavija de red se encuentren en perfecto estado y ...
de que se hayan retirado todos los materiales de embalaje.

En primer lugar limpie el aparato tal como se describe en el punto 8.

Engrase después ligeramente las placas de cocinado con mantequilla adecuada para cocinar, margarina o aceite.

Caliente el aparato una vez, brevemente, con la tapadera cerrada a la temperatura máxima:

① Para ello introduzca la clavija de red en la base de enchufe y gire después el botón regulador completamente hacia la derecha.

② La lamparilla de servicio roja se ilumina durante el tiempo que la clavija de red esté conectada a la base de enchufe. La lamparilla de servicio verde se ilumina durante el tiempo que el aparato se está calentando tan pronto como se apaga, el aparato se ha calentado.

- Vuelva a extraer ahora la clavija de red y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.

Limpie el aparato de nuevo, tal como se describe en el punto 8. Después, el molde para gofres está listo para funcionar.

7. Hacer gofres

Si ha preparado una masa apropiada para el molde para gofres según su libro de recetas:

① Caliente el aparato con la tapadera cerrada. Para ello introduzca la clavija de red en la base de enchufe y gire el botón regulador aproximadamente hasta la mitad.

② Tan pronto como se apaga la lamparilla de servicio verde, el aparato está caliente.

- Engrase ligeramente las placas de cocinado calientes con mantequilla adecuada para cocinar, margarina o aceite.
- Distribuya la masa homogéneamente sobre la placa de cocinado inferior. Tenga cuidado de que la masa no rebose por encima del borde de la placa de cocinado. Cierre ahora la tapadera.
- Puede abrir la tapadera como mínimo después de 1 minuto, para controlar el resultado. Abriéndola antes de tiempo sólo conseguirá romper el gofre.
- Los gofres están listos después de unos 3 minutos. Puede fijar el grado de tueste ajustando el botón regulador o mediante el tiempo de cocción. De ese modo puede hacer gofres desde dorados hasta crujientes.
- Al sacar el gofre tenga cuidado de no dañar por descuido el recubrimiento de las placas de cocinado. De otro modo los gofres no podrán volver a despegarse tan fácilmente.
- Después del último gofre extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.

8. Limpieza y cuidado

Nunca abra la carcasa del aparato. No existen elementos de mando dentro. Con la carcasa abierta puede correr peligro de muerte por descarga eléctrica. Antes de limpiar el aparato, ...

- Extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje enfriar el aparato.
- ¡No deben sumergirse nunca en agua u otros líquidos piezas de la máquina! En este caso existe el peligro de que se produzca una descarga eléctrica cuando al volver a utilizar el aparato los restos de líquido entren en contacto con piezas de conexión eléctrica.
- Después de la utilización limpie las placas de cocinado primero con un papel de cocina seco, para quitar los restos de grasa.
- Después limpie todas las superficies y el cable de red con una paño de limpieza ligeramente humedecido. Seque en todo caso el aparato bien antes de usarlo nuevamente.
- No utilice ningún detergente ni disolvente. Éstos no sólo pueden provocar daños en el aparato, sino que también pueden dejar residuos en los siguientes gofres.

En caso de residuos fuertemente adheridos:

- De ningún modo utilice objetos duros para ayudarse. Con ellos puede dañar el revestimiento de las placas del molde.
- Lo más indicado es que coloque un paño de limpieza mojado sobre los restos adheridos, para reblandecerlos.

9. Conservación

Deje que se enfríe el aparato por completo antes de guardarlo.
Enrolle el cable de red al rededor del soporte bajo la base del aparato.
Guarde el aparato en un lugar seco.

10. Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica.

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor.
En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

11. Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

12. Garantía y asistencia técnica

En este aparato dispone de 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido producido con mucho esmero y comprobado a conciencia antes de la entrega. Guarde el ticket de caja como justificante de compra. En caso de garantía póngase en contacto con su asistencia técnica telefónicamente. Sólo así queda garantizado un envío gratuito de su mercancía.

Las prestaciones de garantía son únicamente aplicables a fallos de fabricación y de material, sin embargo ello no engloba a las piezas de desgaste o daños en partes frágiles tales como el interruptor o acumuladores. El producto ha sido diseñado únicamente para el uso privado y no para el uso comercial. En caso de un tratamiento inadecuado e indebido, uso de la fuerza bruta e intervenciones por asistencia técnica distinta a la nuestra autorizada, se extinguirá la garantía. Por está garantía no quedan limitados sus derechos legales.

(ES) **Kompernass Service España**
C/Invención 7
Polígono Industrial Los Olivos
28906 Getafe – Madrid
Tel.: 902/430758
Fax: 91/6652551
e-mail: support.es@kompernass.com

Piastra per waffel KH 1105

1. Destinazione d'uso

Questo apparecchio è previsto per la cottura di waffel per il consumo domestico. Non è previsto per la preparazione di altri alimenti e neanche per l'impiego in ambienti commerciali o industriali.

2. Dati tecnici

Tensione: 220-240 V / ~ 50 Hz
Potenza assorbita: 1200 W

3. Volume della fornitura

- Piastra per waffel
- Istruzioni per l'uso
- Ricettario

4. Descrizione dell'apparecchio

❶ Manopola di regolazione
❷ Spia di funzionamento (rosso / verde)
❸ Maniglia

5. Indicazioni di sicurezza ⚠

Per evitare il pericolo di morte a causa di scosse elettriche:

- assicurarsi che l'apparecchio non venga mai a contatto con l'acqua finché la spina è inserita nella presa di corrente, in particolare utilizzando l'apparecchio in cucina nelle vicinanze del lavandino.
- Accertarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non si bagni o diventi umido. Disporlo in modo che non si agganci o possa essere danneggiato in altro modo. Fate sostituire la spina o il cavo danneggiata/o immediatamente da personale specializzato autorizzato o dal servizio di assistenza clienti ai fini di evitare pericoli.
- Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio poiché questo è ancora sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.

Per evitare il pericolo di incendio e di lesioni:

- Le parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento, per cui non bisogna toccare altro che la maniglia. Anche la manopola di regolazione, dopo un certo tempo di impiego, può diventare bollente, perciò è meglio utilizzare guantio presine da cucina.
- Gli alimenti a base di carboidrati bruciano facilmente! Non posare mai l'apparecchio sotto oggetti infiammabili, in particolare sotto tendine infiammabili.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Impedire l'uso dell'apparecchio a persone (inclusi bambini) che per motivi di natura fisica, sensoriale o mentale, o a causa della scarsa esperienza e conoscenza non possono utilizzare l'apparecchio in sicurezza senza controllo o senza essere stati prima istruiti in merito. Spiegare ai bambini il funzionamento dell'apparecchio e i suoi pericoli per impedire che lo usino come un giocattolo.
- Nell'aprire il coperchio potrebbero fuoriuscire getti di vapore bollente. Nell'eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.

6. Preparazione dei waffel

Prima di mettere in funzione l'apparecchio è necessario accertarsi che:
l'apparecchio, la spina e il cavo siano in perfette condizioni e ...
tutto il materiale d'imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio.

Ripulire prima l'apparecchio come descritto al punto 8.

Ungere leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio adatti.

Riscaldare brevemente l'apparecchio con il coperchio chiuso alla massima temperatura:

① per farlo, inserire la spina nella presa di corrente e ruotare la manopola di regolazione completamente verso destra.

② La spia di funzionamento rossa si accende non appena la spina viene inserita nella presa di corrente. La spia di funzionamento verde si accende mentre l'apparecchio si riscalda: lo spegnimento della spia verde indica che l'apparecchio si è riscaldato.

- Staccare nuovamente la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Ripulire nuovamente l'apparecchio come descritto al punto 8. Al termine, la piastra per waffel è pronta per l'uso.

7. Cottura dei waffel

Dopo aver preparato l'impasto per waffel, seguendo il ricettario:

① riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso. Per farlo, inserire la spina nella presa di corrente e girare la manopola di regolazione al centro.

② Quando si spegne la spia verde, significa che l'apparecchio è bollente!

- Ungere leggermente le superfici di cottura bollenti con burro, margarina o olio adatti.
- Distribuire quindi uniformemente l'impasto sulla piastra di cottura inferiore. Impedire che l'impasto coli oltre il margine della superficie di cottura. Chiudere quindi il coperchio.
- Dopo almeno un minuto si può aprire il coperchio per controllare il risultato di cottura. Aprendo il coperchio troppo presto, i waffel si rovinerebbero.
- I waffel sono pronti dopo circa tre minuti. Il grado di cottura può essere determinato dallo spostamento della manopola di regolazione o dal tempo di cottura. In tal modo è possibile cuocere waffel morbidi e dorati o bruni e croccanti.
- Nello staccare i waffel, fare attenzione a non danneggiare inavvertitamente il rivestimento delle superfici di cottura, poiché in tal modo i waffel non si staccherebbero più facilmente.
- Dopo aver cotto l'ultimo waffel, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

8. Pulizia e manutenzione

Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non sono presenti elementi di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il rischio di morte per scossa elettrica. Prima di ripulire l'apparecchio, ...

- estrarre prima di tutto la spina dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
- Gli elementi dell'apparecchio non devono assolutamente essere immersi in acqua o altri liquidi! Se l'umidità penetra su parti in tensione, può sussistere il rischio di morte a causa di scossa elettrica.
- Dopo l'uso, ripulire le superfici di cottura prima con un panno di carta da cucina asciutto, per assorbire i resti di unto.
- Ripulire quindi tutte le superfici e il cavo di rete con una spugnetta leggermente inumidita. Asciugare bene l'apparecchio in ogni caso prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare detergenti o solventi, che, oltre a causare danni all'apparecchio, potrebbero anche lasciare residui che verrebbero assorbiti dai waffel nella cottura successiva.

In caso di formazione di incrostazioni:

- Non utilizzare in alcun caso oggetti duri, poiché si potrebbe danneggiare il rivestimento delle superfici della piastra.
- Poggiare invece un panno da cucina inumidito sulle incrostazioni, per ammorbidirle.

9. Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente. Avvolgere il cavo di rete sul supporto situato inferiormente al corpo dell'apparecchio. Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

10. Smaltimento

Non gettate per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale.
Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

11. Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

12. Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La prestazione della garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

(IT) **Kompernass Service Italia**
Corso Lino Zanussi 11
33080 Porcia (PN)
Tel.: 0434/550833
Fax: 0434/550833
e-mail: support.it@kompernass.com

Waffle Iron KH 1105

1. Intended use

This appliance is intended for baking waffles for household use. It is not intended for the preparation of other foods nor for commercial or industrial use.

2. Technical data

Voltage:	220-240 V / ~ 50 Hz
Power consumption:	1200 W

3. Package contents

- Waffle iron
- Operating manual
- Recipe book

4. Appliance description

❶ Control knob
❷ Operating light (red / green)
❸ Grip

5. Safety Instructions ⚠

To avoid life-threatening electric shocks:

- Make certain that the appliance never comes into contact with water as long as the power plug is in the socket. In particular, when you use it in the kitchen near the sink.
- Make sure that the power cable never gets wet or moist when the toaster is in use. Lay the cord such that it cannot be pinched or otherwise damaged. Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- Always pull the plug out of the power socket after use. Switching off the device is not sufficient because the device receives power as long as the power plug is connected to the socket.

To prevent fire hazards and the risk of injury:

- Parts of the appliance can become hot during operation; you should only ever use the grip to hold the appliance. The control knob can also become hot after a certain amount of operation – for this reason, it is best to wear oven mitts.
- Bread can catch fire! Therefore, never put the appliance under flammable objects, especially flammable curtains.
- Never leave the appliance unattended when it is in use.
- Do not allow individuals (including children) to use the appliance whose physical, sensorial or mental abilities or lack of experience and knowledge hinder their safe usage of it if they have not previously been supervised or instructed in its correct usage. Tell children about the appliance and its potential dangers so that they do not play with it.
- Very hot steam can escape when opening the lid. It is best to always wear oven mitts while opening the appliance.

6. Preparing the waffle iron

Before starting up the appliance, make certain that ...
the appliance, power plug and power cord are in proper condition and ...
all packaging materials have been removed from the appliance.

First clean the appliance as described under 8.

Then grease the baking surfaces lightly with butter, margarine or oil that is suitable for baking.

Heat the appliance breifly to the maximum temperature with the lid closed:

① To do this, plug the power plug into the socket and turn the control knob all the way to the right.

② The red operating light turns on as long as the power plug is in the socket. The green operating light turns on as long as the appliance is heating up – when it turns off, the appliance has finished heating.

- Now pull out the power plug again and let the appliance cool down with the lid open.

Clean the appliance again as described under 8.
The waffle iron is now ready for use.

7. Baking waffles

If you have prepared a batter for the waffle iron according to your recipe book:

① Heat the appliance with the lid closed. To do this, insert the power plug into the socket and turn the control knob to roughly the centre.

② As soon as the green operating light goes out, the appliance is hot!

- Grease the hot baking surfaces lightly with butter, margarine or oil that is suitable for baking.
- Then spread the batter evenly across the bottom baking surface. Make certain that the batter does not run over the edge of the baking surface. Now close the lid.
- After no less than 1 minute, you can open the lid to check the baking result. Opening the lid early will only tear the waffle.
- The waffles are finished after about 3 minutes. The degree of browning can be determined by adjusting the control knob or altering the baking time. In this way, the waffles can be baked to a golden yellow or a crispy brown.
- When removing the waffles, be sure not to accidentally damage the coating of the baking surfaces. Otherwise it will be harder to separate the waffles from the surfaces.
- After baking the last waffle, pull the power plug out of the socket and allow the appliance to cool with the lid up.

8. Cleaning and care

Never open the casing of the appliance. There are no operating elements inside. When the casing is open, there is a risk of life-threatening electrical shock. Before cleaning the device, ...

- First pull the power plug out of the power socket and let the device cool off completely.
- The parts of the appliance may never be submerged in water or other liquids! There could be potential hazard of life-threatening electric shock, if moisture enters the voltage conducting parts upon operating the appliance again.
- Clean the baking surfaces after using initially with a dry paper towel to soak up the grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cord with a slightly damp wash cloth. Always dry the appliance well before using it again.
- Do not use any cleansers or solvents. This can damage the appliance or leave residues that could be incorporated into the next waffles.

In case of stubborn residues:

- Never make use of hard objects. This could damage the coating of the waffle surfaces.
- It is better to lay a wet wash cloth on the encrusted residue in order to soften it.

9. Storage

Let the appliance cool off completely before storing it. Wind the power cord around the holder under the bottom of the appliance. Store the appliance in a dry location.

10. Disposal

Do not dispose of the device in normal domestic waste.

Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.
Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

Dispose of the packaging materials in an environmentally responsible manner.

11. Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

12. Warranty & Service

This appliance is guaranteed for 3 years from the date of purchase. It has been carefully produced and meticulously checked before delivery. Please keep your receipt as proof of purchase. Contact your service centre by telephone in case of questions pertaining to the warranty. Your goods can be transmitted free of cost only in this manner.
The warranty covers only material or manufacturing faults, not normal wear or damage to fragile parts such as switches or rechargeable batteries. The appliance is intended solely for private, not commercial, use. If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or interventions not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void. This warranty does not affect your statutory rights.

GB **DES Ltd**
Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

IE **Kompernass Service Ireland**
c/o Irish Connection
41 Harbour view
Howth Co. Dublin
Tel: 087-99 62 077
Fax: 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Waffeleisen KH 1105

1. Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Waffeln für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

2. Technische Daten

Spannung: 220-240 V / ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme: 1200 W

3. Lieferumfang

- Waffeleisen
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft

4. Gerätebeschreibung

❶ Reglerknopf
❷ Betriebslampe (Rot / Grün)
❸ Handgriff

5. Sicherheitshinweise ⚠

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Reglerknopf kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.
- Teigwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.

6. Waffeleisen vorbereiten

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter 8. beschrieben.

Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur auf:

① Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Reglerknopf ganz nach rechts.

② Die rote Betriebslampe leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe leuchtet, solange das Gerät aufheizt – sobald sie erlischt, ist das Gerät aufgeheizt.

- Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.

Reinigen Sie das Gerät erneut, wie unter 8. beschrieben. Danach ist das Waffeleisen betriebsbereit.

7. Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig nach Ihrem Rezeptbuch vorbereitet haben:

① Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Reglerknopf etwa in die Mitte.

② Sobald die grüne Betriebslampe erlischt, ist das Gerät heiß!

- Fetten Sie die heißen Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.
- Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der unteren Backfläche. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie soviel Teig ein, bis der Rand der Backfläche leicht berührt wird. Falls nötig vergrößern Sie die Teigmenge bei der nächsten Waffel. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backfläche läuft. Schließen Sie den Deckel.
- Nach frühestens 1 Minute können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.
- Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig. Den Bräunungsgrad können Sie durch Verstellen des Reglerknopfs oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.
- Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Waffeln nicht mehr so gut lösen.
- Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

8. Reinigen und Pflegen

Öffnen Sie niemals das Gehäuse vom Gerät. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen. Bevor Sie das Gerät reinigen, ...

- ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocken Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.

Bei festgebackenen Rückständen:

- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Waffelflächen beschädigt werden.
- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

9. Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter unter dem Geräteboden.
Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

10. Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

11. Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

12. Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

(DE) **Schraven Service- und Dienstleistungs GmbH**
Gewerbering 14
D-47623 Kevelaer
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Rittenschober KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com